ROYAUME DU MAROC
LE PREMIER MINISTRE
DELEGATION GENERALE
A L'ADMINISTRATION PENITENTIAIRE
ET A LA REINSERTION

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

AYANT POUR OBJET LA FOURNITURE, L'INSTALLATION ET LA MISE EN SERVICE DE MATERIEL DE CUISINE.

SOMMAIRE

PREAMBULE DU CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Marché passé par appel d'offres ouvert sur offres de prix en application des dispositions des articles n°16 &1 alinéa 2 et 17 & 3 alinéa 3 du décret n°2-06-388 du 05 février 2007 fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'Etat ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle

ENTRE

Monsieur MLY DRISS AGOULMAM, Chef de la division de l'approvisionnement et de la logistique, représentant du Délégué Générale à l'Administration Pénitentiaire et à la Réinsertion.

Désigné ci-après par le terme "maître d'ouvrage",

D'UNE PART

ET

1. Cas d'une personne morale

M ………………………………………………………………………qualité ……………………………..……………………………………

Agissant au nom et pour le compte de……………………….(Raison sociale et forme juridique) en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.

Au capital social ………………………………………………….. Patente n° ……………………………………………..…..

Registre de commerce de ……………………………………Sous le n°……………………………………………….

Affilié à la CNSS sous n° ……………………………………………………………..……………………………………………
……

Faisant élection de domicile au ………………………………………………………………………………..................
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………

Compte bancaire RIB (24 positions)……………………………………………………………………………………

Ouvert auprès de……………..

Désigné ci-après par le terme « FOURNISSEUR »

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT

2. cas de personne physique

M

………………………………………………………………………………………………
……………………..…………….

Agissant en son nom et pour son propre compte.

Registre de commerce de ………………………………………….sous le n°………………………………………

Patente n° ……………………………………….… Affilié à la CNSS sous n° ………………………………………..

Faisant élection de domicile au
……………………………………………………………………..................
………………………………………………………………………………………………
……………………………………………

Compte bancaire RIB (24 positions)…………………………………………………….…………………….. ouvert auprès de………………………………………………………………………………………
………………….…….

Désigné ci-après par le terme « **FOURNISSEUR** »

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT

3. cas d'un groupement

Les membres du groupement constitué aux termes de la convention ……………………………………………………………(les références de la convention) soussigné :

- **Membre 1 :**

M …………………………………………………………………qualité
……………………….…..……………………………….

Agissant au nom et pour le compte de…………………………………………………en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.
Au capital social ……………………………………………….. Patente n° ………………………………………......
Registre de commerce de …………………………………Sous le n°……………………………………….
Affilié à la CNSS sous n° ……………………………………………………………………………………….
….
Faisant élection de domicile au …………………………………………………………………..................
…………………………………………………………………………………………………
…………………………………………
Compte bancaire RIB (24 positions)…………………………………………..…………………………………
ouvert auprès de………………………………………………………………………………………
…………………..

- **Membre 2 :**

(Servir les renseignements le concernant)

-
- **Membre n :**
- …………………………………………………………………………………… …………………………….
- …………………………………………………………………………………… ………………………………..

Nous nous obligeons (conjointement ou solidairement, selon la nature du groupement) ayant M………………………………………………………………………..…. (prénom, nom et qualité) en tant que mandataire du groupement et coordonnateur de la réalisation des **fournitures**, ayant un compte bancaire commun RIB (24 positions)………..…………………………..………………….
ouvert auprès de…………………………………………………………………………..………………
……………………….
Désigné ci-après par le terme « **FOURNISSEUR** »

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT

ARTICLE 1: OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet **la fourniture, l'installation et la mise en service de matériel de Cuisine**, au profit de la prison locale de Marrazkech OUDAYA.

****

ARTICLE 2: CONSISTANCE DES FOURNITURES

Les fournitures sont livrées au titre du présent marché en lot unique consistant en ce qui suit :

* Chambre froide
* Equipement de Cuisine
* Equipement de distribution

****

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Les documents constitutifs du marché sont ceux énumérés ci-après :

1. L'acte d'engagement ;
2. Le présent cahier des prescriptions spéciales ;
3. Le bordereau des prix - détail estimatif ;
4. Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de travaux.

En cas de contradiction ou de différence entre les documents constitutifs du marché, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

****

ARTICLE 4 : REFERENCE AUX TEXTES GENEREAUX ET SPECIAUX APPLICABLES AU MARCHE

Les parties contractantes du marché sont soumises aux dispositions des textes suivants:

- Dahir du 28 Août 1948 relatif au nantissement, tel qu'il a été modifié et complété;
- Dahir n°1-56-211 du 11 décembre 1956 relatif aux garanties pécuniaires des soumissionnaires et adjudicataires de marchés publics.
- Dahir n°1-00-91 du 15 février 2000 portant promulgation de la loi n °17-97 sur la protection de la propriété intellectuelle.
- Décret n° 2-99-1087 du 29 moharrem 1421 (4 mai 2000) approuvant le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux exécutés pour le compte de l'Etat.
- Décret n° 2.06.388 du 16 moharrem 1428 (5 février 2007) fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'Etat ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.
- Décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété ;
- Décret 2-07-1235 du 05 kaada 1429 (04 novembre 2008) relatif au contrôle des dépenses de l'Etat;
- Décret n ° 2-03-703 du 18 ramadan 1424 (13 novembre 2003) relatif aux délais de paiement et aux intérêts moratoires en matière de marchés de l'Etat.

- Circulaire n° 72/CAB du 26 novembre 1992 d'application du Dahir n°1-56-211 du 11 décembre 1956 relatif aux garanties pécuniaires des soumissionnaires et adjudicataires de marchés publics.
- Tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés de l'Etat rendus applicables à la date de signature du marché.

Le fournisseur devra se procurer ces documents s'il ne les possède pas et ne pourra en aucun cas exciper de l'ignorance de ceux-ci et se dérober aux obligations qui y sont contenues

****

ARTICLE 5 : VALIDITE ET DATE DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE

Le présent marché ne sera valable et définitif qu'après son approbation par l'autorité compétente.

L'approbation du marché doit intervenir avant tout commencement de livraison des fournitures. Cette approbation sera notifiée dans un délai maximum de 90 jours à compter de la date d'ouverture des plis.

****

ARTICLE 6 : PIECES MISES A LA DISPOSITION DU FOURNISSEUR

Aussitôt après la notification de l'approbation du marché, le maître d'ouvrage remet gratuitement au fournisseur, contre décharge, les documents constitutifs du marché en l'occurrence les pièces expressément désignées à l'article 3 du présent CPS à l'exception du cahier des clauses administratives générales.
Le maître d'ouvrage ne peut délivrer ces documents qu'après constitution du cautionnement définitif.

****

ARTICLE 7 : ELECTION DU DOMICILE DU FOURNISSEUR

Toutes les correspondances relatives au présent marché sont valablement adressées au domicile du fournisseur
sis……………………………………………………………………………………………
………
……………………………………………………………………………………………………
…………………………………… Maroc.

En cas de changement de domicile, le fournisseur est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage dans un délai de 15 jours suivant ce changement.

****

ARTICLE 8 : NANTISSEMENT

Dans l'éventualité d'une affectation en nantissement, il sera fait application des dispositions du dahir du 28 Août 1948 relatif au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

1°) la liquidation des sommes dues par la délégation générale à l'Administration Pénitentiaire et à la Réinsertion (maître d'ouvrage), en exécution du présent marché sera opérée par les soins de la division Financière.

2°) le fonctionnaire, chargé de fournir au titulaire du marché ainsi qu'au bénéficiaire des nantissements ou subrogations les renseignements et états prévus à l'article 7 du dahir du 28 août 1948, est Mr le Chef du Service de l'Equipement et du Matériel.

3°) les paiements prévus au présent marché seront effectués par **le Trésorier Ministériel auprès du ministère de la justice**, seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

Le maître d'ouvrage délivre sans frais, au fournisseur, sur sa demande et contre récépissé, un exemplaire spécial du marché portant la mention " exemplaire unique" et destiné à former titre conformément aux dispositions du dahir du 28 août 1948 relatif au nantissement des marchés publics.

Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent CPS ainsi que de « l'exemplaire unique » remis au fournisseur sont à la charge de ce dernier.

****

ARTICLE 9 : SOUS-TRAITANCE

Si le fournisseur envisage de sous-traiter une partie du marché, il doit requérir l'accord préalable du maître d'ouvrage auquel il est notifié la nature des fournitures à sous traiter, la raison ou la dénomination sociale, l'adresse et l'identité des sous-traitants et une copie conforme du contrat de la sous-traitance.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents à l'article 22 du décret du 5 février 2007 relatif aux marchés de l'Etat.

****

ARTICLE 10 : DELAI DE LIVRAISON

Le délai d'exécution du présent marché est fixé à 04 mois.

Ce délai court à partir du lendemain de la date de notification de l'ordre de service prescrivant le commencement de la livraison des fournitures y afférentes ou de la date prévue par ledit ordre de service.

****

ARTICLE 11 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix ou bordereau des prix-détail estimatif, le cas échéant, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.
Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la livraison des fournitures y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au fournisseur une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

****

ARTICLE 12 : CARACTERE DES PRIX

Le présent marché est passé à prix fermes. Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix du règlement.

****

ARTICLE 13 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE ET CAUTIONNEMENT DEFINITIF

Le montant du cautionnement provisoire est fixé à : 100.000,00 (cent mille Dirhams)

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3 %) du montant initial du marché.

Le montant du cautionnement provisoire fixé ci-dessus reste acquis à l'Etat dans le cas où le fournisseur ne réalise pas son cautionnement définitif dans un délai de 30 jours suivant la date de la notification de l'approbation du présent marché ou dans les cas prévus par l'article 39 du décret du 5 févier 2007 relatif aux marchés de l'Etat.

Le cautionnement définitif sera restitué ou la caution qui le remplace est libérée à la suite d'une mainlevée délivrée par le maître d'ouvrage dans un délai maximum de trois mois suivant la date de la réception définitive des fournitures.

****

ARTICLE 14: RETENUE DE GARANTIE

Une retenue de garantie sera prélevée sur les acomptes. Elle est égale à dix pour cent (10 %) du montant de chaque acompte.

Elle cessera de croître lorsqu'elle atteindra sept pour cent (7%) du montant initial du marché augmenté le cas échéant, du montant des avenants.

La retenue de garantie peut être remplacée, à la demande du fournisseur, par une caution personnelle et solidaire constituée dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

La retenue de garantie est restituée ou la caution qui la remplace est libérée à la suite d'une mainlevée délivrée par le maître d'ouvrage dans un délai maximum de trois mois suivant la date de la réception définitive des fournitures.

.

****

ARTICLE 15: ASSURANCES - RESPONSABILITE

Le fournisseur doit adresser au maître d'ouvrage, avant tout commencement de réalisation des fournitures, les copies des polices d'assurance qu'il doit souscrire et qui doivent couvrir tous les risques inhérents à la réalisation du marché.

****

ARTICLE 16 : PROPRIETE INDUSTRIELLE, COMMERCIALE OU INTELLECTUELLE

Le fournisseur garantit formellement le maître d'ouvrage contre toutes les revendications des tiers concernant les brevets d'invention relatifs aux procédés et moyens utilisés, marques de fabrique, de commerce et de service.

Il appartient au fournisseur le cas échéant, d'obtenir les cessions, licence d'exploitation ou autorisation nécessaires et de supporter la charge des frais et redevances y afférentes.

****

ARTICLE 17 : DELAI DE GARANTIE

Conformément à l'article 67 du CCAG applicable aux marchés de travaux, le délai de garantie est fixé à 1 an à compter de la date de la réception provisoire.

Pendant le délai de garantie, le fournisseur sera tenu, de procéder aux rectifications qui lui seraient demandées en cas de mauvaise qualité, anomalies ou défectuosités constatées, sans pour autant que ces fournitures supplémentaires puissent donner lieu au paiement à l'exception de celles résultant de l'usure normale, d'un abus d'usage ou de dommages causés par le maître d'ouvrage.

****

ARTICLE 18 : MODALITES ET CONDITIONS DE LIVRAISON

1- MODALITES DE LIVRAISON

La livraison des fournitures objet du présent marché devra être réalisée par les moyens propres du titulaire du marché à la prison locale de Marrakech OUDAYA.

Les fournitures livrées par le fournisseur doivent être accompagnées d'un bulletin de livraison établi en **six (6) exemplaires.** Ce bulletin doit indiquer :

1. La date de livraison ;
2. La référence au marché ou le N° du lot le cas échéant ;
3. L'identification du fournisseur ;
4. L'identification des fournitures livrées (N° du marché, N° de l'article, désignation et caractéristique des fournitures, quantités livrées…..etc.).

Toute livraison de fournitures doit s'effectuer pendant les jours ouvrables et en dehors des jours fériés et dans tous les cas selon un programme préétabli par le fournisseur et accepté par le maître d'ouvrage.

Avant toute livraison de fournitures, le titulaire du marché doit faire parvenir un préavis d'au moins **d'une journée** au maître d'ouvrage.

Le fournisseur s'engage à fournir :

1- les documents de mise en marche

2- un manuel d'utilisation

Ces documents doivent être rédigés en langue française

2- CONDITIONS DE LIVRAISON

La livraison des fournitures se déroulera sur les lieux de la prison locale de Marrakech OUDAYA.

Elle est effectuée en présence des représentants dûment habilités du maître d'ouvrage et du fournisseur.

Lorsque des contrôles préliminaires laissent apparaître des discordances entre les fournitures indiquées dans le marché et prospectus déposés et celles effectivement livrées, la livraison est refusée par le maître d'ouvrage et le titulaire est saisi immédiatement, par écrit, pour procéder aux modifications nécessaires à la correction des anomalies constatées, ou, le cas échéant, pourvoir au remplacement des fournitures non conformes.

Le retard engendré par le remplacement ou la correction des fournitures jugées non conformes par le maître d'ouvrage sera imputable au fournisseur et la non réception par le maître d'ouvrage ne justifie pas, par lui-même, l'octroi d'une prolongation du délai contractuel.

Après correction des défauts et anomalies constatés, ou remplacement des fournitures refusées, le maître d'ouvrage procède à nouveau aux mêmes opérations de vérification et de contrôle.

****

ARTICLE 19 : MODALITES DE REGLEMENT

Pour l'établissement des décomptes le fournisseur est tenu de fournir au maître d'ouvrage une facture appuyée par les bons de livraisons et établie **en six (6) exemplaires** décrivant les fournitures livrées et indiquant les quantités livrées, le montant total à payer ainsi que tous les éléments nécessaires à la détermination de ce montant.

Le règlement sera effectué sur la base desdits décomptes en application des prix du bordereau des prix – détail estimatif aux quantités réellement livrées, déduction faite de la retenue de garantie et l'application des pénalités de retard, le cas échéant.

Sur ordre du maître d'ouvrage, les sommes dues au fournisseur seront versées au Compte bancaire RIB (24 positions)………………………………………………………………………………ouvert auprès de…………………………………………………………………………………………(la banque, la poste ou la trésorerie générale du Royaume).

ARTICLE 20 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

Le maître d'ouvrage s'assure, en présence du fournisseur ou de son représentant, de la conformité des fournitures aux spécifications techniques du marché.

Les fournitures livrées, sont soumises à des vérifications destinées à constater la conformité à tous égards des fournitures livrées avec le descriptif des fournitures indiquées sur le bordereau des prix détail estimatif, ou par comparaison avec les modèles décrits par les prospectus pour déposés par le titulaire du marché.

A l'issue de ces opérations, le maître d'ouvrage prononcera la **réception provisoire.**

La réception définitive est prononcée après l'expiration du délai de garantie.

Les opérations sus mentionnées sont sanctionnées, selon le cas, par un procès verbal de **réception provisoire et définitive** signé par les membres de la commission de réception désignée à cet effet comme suit :

* **le directeur de la prison locale de Marrakech OUDAYA.**
* **Le Magasinier**
* **L'économe**
* **le cuisinier**

****

ARTICLE 21 : PENALITES POUR RETARD

A défaut d'avoir terminé la livraison des fournitures dans les délais prescrits (ou à la date d'achèvement prescrite lorsque le marché fixe ladite date), il sera appliqué au fournisseur une pénalité par jour calendaire de retard de 1 ‰ (**un**

dirham pour mille) du montant initial du marché modifié ou complété éventuellement par les avenants.

Cette pénalité sera appliquée de plein droit et sans mise en demeure sur toutes les sommes dues au fournisseur.

L'application de ces pénalités ne libère en rien le fournisseur de l'ensemble des autres obligations et responsabilités qu'il aura souscrites au titre du présent marché.

Toutefois, le montant cumulé de ces pénalités est plafonné à 10.% du montant initial du marché modifié ou complété éventuellement par des avenants.

Lorsque le plafond des pénalités est atteint, l'autorité compétente est en droit de résilier le marché après mise en demeure préalable et sans préjudice de l'application des mesures coercitives conformément aux dispositions de l'article 70 du CCAG applicable aux marchés de travaux.

****

ARTICLE 22 : RETENUE A LA SOURCE APPLICABLE AUX TITULAIRES ETRANGERS NON RESIDENTS AU MAROC

Une retenue à la source au titre de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu, le cas échéant, fixée au taux de dix pour cent (10 %), sera prélevée sur le montant hors taxe sur la valeur ajoutée des fournitures réalisées au Maroc dans le cadre du présent marché.

ARTICLE 23 : DROITS DE TIMBRE ET D'ENREGISTREMENT

Conformément à l'article 6 du CCAG applicable aux marchés de travaux, le fournisseur doit acquitter les droits auxquels peuvent donner lieu l'enregistrement et timbre du marché, tels que ces droits résultent des lois et règlements en vigueur.

****

ARTICLE 24: LUTTE CONTRE LA FRAUDE ET LA CORRUPTION

Le fournisseur ne doit pas recourir par lui-même ou par personne interposée à des actes de corruption, à des manœuvres frauduleuses, et à des pratiques collusoires, à quelque titre que ce soit, dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du marché.

Le fournisseur ne doit pas faire, par lui-même ou par personne interposée, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion d'un marché et lors des étapes de son exécution.

Les dispositions du présent article s'appliquent à l'ensemble des intervenants dans la réalisation du présent marché

****

ARTICLE 25: CAS DE FORCE MAJEURE

Conformément aux prescriptions de l'article 43 du CCAG-Travaux notamment son paragraphe 2, les seuils des intempéries qui sont réputés constituer un événement de force majeure (la neige, la pluie, le vent et le séisme) qui mettrait les partie contractantes dans l'impossibilité de respecter les clauses du présent marché.

****

ARTICLE 26: RESILIATION DU MARCHE

La résiliation du marché peut être prononcée conformément aux dispositions prévues par le décret n° 2.06.388 du 5 février 2007 relatif aux marchés de l'Etat et celles prévues par le CCAG applicable aux marchés de travaux.

La résiliation du marché ne fera pas obstacle à la mise en œuvre de l'action civile ou pénale qui pourrait être intentée au titulaire du marché en raison de ses fautes ou infractions.

Si des actes frauduleux, des infractions réitérées aux conditions de travail ou des manquements graves aux engagements pris ont été relevés à la charge du fournisseur, le ministre, sans préjudice des poursuites judiciaires et des sanctions dont le fournisseur est passible, peut par décision motivée, prise après avis de la Commission des Marchés, l'exclure temporairement ou définitivement de la participation aux marchés de son administration.

****

ARTICLE 27 : REGLEMENT DES DIFFERENDS ET LITIGES

Si en cours de la réalisation du marché, des différends et litiges surviennent avec le fournisseur, les parties s'engagent à régler celles-ci dans le cadre des stipulations des articles 71 et 72 du CCAG applicable aux marchés de travaux.

Les litiges entre le maître d'ouvrage et le fournisseur sont soumis aux tribunaux compétents.

****

CHAPITRE PREMIER : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES

chapitre II : cahier des prescriptions techniques et Bordereau des prix – détail estimatif

CHAMBRES FROIDES

Prix N° : 01-CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Marque : DAGARD, COLDKIT, DGD OU SIMILAIRE.
Type : Préfabriqué avec sol.
Froid : Positif +2°C.
Construction en panneaux isothermes de 60mm d'épaisseur, isolation en polyuréthane injecté.

Revêtement des panneaux verticaux en tôle lisse 6/10 ou striée, laquée blanc rocaille RAL 9002.
Revêtement du plafond en tôle nervurée 5/10, laquée blanc rocaille RAL 9002.
Revêtement du sol en tôle 6/10 plastifiée et collée sur une plaque de contre plaqué CTBX10mm.
Porte pivotante isotherme de 1900 x 800 de passage libre.
Eclairage commandé par régulateur installé à l'extérieur de la chambre.

Equipement frigorifique :

Groupe frigorifique avec compresseur de type hermétique avec protection interne du moteur, équipé de résistance 'carter' et vanne de charge à l'aspiration et d'un pressostat de sécurité.
Le réservoir de liquide HP sera équipé de vanne de départ, filtre deshydrateur, voyant de liquide et vanne de charge départ liquide.
La carrosserie du groupe sera conçue en tôle d'acier galvanisée pliée avec une protection contre la corrosion par une peinture polyester en poudre RAL 9010.L'assemblage des composants sera en visserie en acier inoxydable.
Une batterie thermique interne composée des ailettes en aluminium pyramidal serties sur des tubes cuivre rainurés de 12 mm et équipée d'un distributeur de liquide de type venturi à l'entrée pour une utilisation avec le fluide R404a.
Un échangeur pour optimiser le rendement thermique et minimiser la durée de dégivrage ainsi que la quantité du réfrigérant dans l'évaporateur.
Une carrosserie en tôle d'aluminium lisse avec film plastique de protection. Les panneaux latéraux seront facilement démontables pour tout accès aux raccordements et toute intervention de maintenance.
Un bac principal facilement démontable pour le nettoyage.
Un bac intermédiaire pour limiter les effets de la condensation sous le bac principal.
Assemblage des composants avec une visserie en acier inoxydable.
Les éléments chauffants seront construits en acier inoxydable et seront insérés entre les ailettes de la batterie et sous le bac intermédiaire.
Les éléments chauffants seront câblés à une boîte de connexion étanche placée à l'extérieur de l'unité.
Les ventilateurs seront avec des moteurs monophasés 220-240V 50/60Hz avec thermo-contact de protection interne et une isolation de class B avec un degré de protection IP42. Les hélices seront en tôles aluminium à 5 pales avec inclinaison optimisée pour augmenter la projection d'air. Les grilles seront en fil d'acier galvanisé et conformes aux normes de protection.
Régulateur électronique à affichage digital placé à l'extérieur de la chambre pour contrôler chaque fonction de sécurité et de régulation.
Dimensions : 2350 x 2800 x 2400 mm.

Prix N° : 02-CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

Marque : **DAGARD, MISA, DGD OU SIMILAIRE.**
Type : **Préfabriqué avec sol.**
Froid : **Négative -2°C à - 18°C.**
Construction en panneaux isothermes de 100mm d'épaisseur, isolation en polyuréthane injecté.
Revêtement des panneaux verticaux en tôle lisse 6/10 ou striée, laquée blanc rocaille RAL 9002.
Revêtement du plafond en tôle nervurée 5/10, laquée blanc rocaille RAL 9002.
Revêtement du sol en tôle 6/10 plastifiée et collée sur une plaque de contre plaquéCTBX10mm.
Porte pivotante isotherme de 1900 x 800 de passage libre avec cordon chauffant.
Eclairage commandé par régulateur installé à l'extérieur de la chambre.

Equipement frigorifique :

Groupe frigorifique avec compresseur de type hermétique avec protection interne du moteur, équipé de résistance 'carter' et vanne de charge à l'aspiration et d'un pressostat de sécurité.

Le réservoir de liquide HP sera équipé de vanne de départ, filtre deshydrateur, voyant de liquide et vanne de charge départ liquide.

La carrosserie du groupe sera conçue en tôle d'acier galvanisée pliée avec une protection contre la corrosion par une peinture polyester en poudre RAL 9010.L'assemblage des composants sera en visserie en acier inoxydable.

Une batterie thermique interne composée des ailettes en aluminium pyramidal serties sur des tubes cuivre rainurés de 12 mm et équipée d'un distributeur de liquide de type venturi à l'entrée pour une utilisation avec le fluide R404a.

Un échangeur pour optimiser le rendement thermique et minimiser la durée de dégivrage ainsi que la quantité du réfrigérant dans l'évaporateur.

Une carrosserie en tôle d'aluminium lisse avec film plastique de protection. Les panneaux latéraux seront facilement démontables pour tout accès aux raccordements et toute intervention de maintenance.

Un bac principal facilement démontable pour le nettoyage.

Un bac intermédiaire pour limiter les effets de la condensation sous le bac principal.

Assemblage des composants avec une visserie en acier inoxydable.

Les éléments chauffants seront construits en acier inoxydable et seront insérés entre les ailettes de la batterie et sous le bac intermédiaire.

Les éléments chauffants seront câblés à une boîte de connexion étanche placée à l'extérieur de l'unité.

Les ventilateurs seront avec des moteurs monophasés 220-240V 50/60Hz avec thermo-contact de protection interne et une isolation de class B avec un degré de protection IP42. Les hélices seront en tôles aluminium à 5 pales avec inclinaison optimisée pour augmenter la projection d'air. Les grilles seront en fil d'acier galvanisé et conformes aux normes de protection.

Régulateur électronique à affichage digital placé à l'extérieur de la chambre pour contrôler chaque fonction de sécurité et de régulation.

Dimensions : 3000 x 2800 x 2400 mm.

<u>Prix N° : 03- CASIER DE RANGEMENT</u>

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance 18/10.

4 étagères perforées et superposées de 12/10 d'épaisseur, avec plis de 30mm et contre pli de 10mm, assemblées par boulons en acier inoxydable.

Montants en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.

Platines en acier inoxydable réglables pour une parfaite mise à niveau du casier.

Dimensions: 920x400x1600

<u>Prix N° : 04- CASIER DE RANGEMENT</u>

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance 18/10.

4 étagères perforées et superposées de 12/10 d'épaisseur, avec plis de 30mm et contre pli de 10mm, assemblées par boulons en acier inoxydable.

Montants en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.

Platines en acier inoxydable réglables pour une parfaite mise à niveau du casier.

Dimensions:1420x400x1600

PREPARATION

Prix N° : 05 – EPLUCHEUSE A LEGUMES

Marque : DITO SAMA, SAMMIC OU SIMILAIRE.
Capacité par opération :25 Kg
Débit horaire :500/600 Kg
Alimentation électrique :230-400 V / 50Hz. / 3N~
Puissance :730 W
Epluchage réalisé par un matériau abrasif de haute résistance.
Matériel abrasif possède une longévité et d`une résistance extrêmes.
Cylindre et plateau avec abrasif.
Corps en acier inoxydable.
Couvercle relevable transparent.
Boîtier de commande incorporé avec bouton de marche-arrêt avec coup de poing et minuterie de 0 à 6 mn.
Socle et filtre en acier inoxydable avec dispositif anti-mousse pour les épluchures.
Conforme aux directives européennes 89/392 CEE, 93/68 et 73/23 CEE.

Prix N° : 06 – P LONGE A 2 BACS

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.
Dessus en inox de 15/10 d'épaisseur avec bord anti-ruissellement.
Dosseret relevé de 100mm, pli et contre pli de sécurité de 15mm.
Insonorisation par traverses inox siliconées de 15/10 d'épaisseur.
Habillage façade et cotés en inox de 10/10 d'épaisseur.
Piètement en tube inox carré de 40x40 mm.
Pieds munis d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.
2 Bacs en inox insonorisés de 500x500x320.
Equipement :
2 Bondes à surverse en acier inoxydable diamètre 40.
1 Robinet mélangeur à col de cygne orientable spécial grande cuisine.
2 Siphons en PVC
Dimensions : 1400x700x900

Prix N° : 7- TABLE DE TRAVAIL

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.
Dessus en inox de 15/10 d'épaisseur avec dosseret relevé de 100mm, pli et contre pli de sécurité de 15mm.
Etagère basse en acier inoxydable de 10/10e d'épaisseur soudée avec les piètements.
Piètement tubulaire en tube inox carré de 40x40 mm.
Pieds munis d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.
Dimensions : 1400x700x900

CUISSON
Prix N° : 8- MARMITE CHAUFFE DIRECTE 340 litres

Marque: SOPRANO, THIRODE OU SIMILAIRE.
Chauffage : Gaz
Capacité : 340 Litres
Construction entièrement en acier inoxydable.
Cuve rectangulaire chaudronnée en inox de forte épaisseur 30/10°, d'une capacité nominale de 340 litres avec une dimension de 980x750x460mm.
Marmite est équipée d'une robinetterie mélangeuse eau chaude/eau froide et d'un rejet chromé permettant le remplissage de la cuve.
Chauffage est assuré par 7 brûleurs micro-perforées d'une puissance de 3,8kw chacun.
Commande par robinet à gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
Vidange est assuré par robinet à boisseau de 2''.
Couvercle en inox, équilibré par un dispositif encastré dans le collecteur autorisant le réglage et le maintien du couvercle dans n'importe quelle position.
Isolation est assurée par deux couches de laine de verre et protégé en aluminium.
Piétement fixe monobloc largeur 1000, muni de 4 vérins réglables.
Dimensions : 1200x1040x900

Prix N° : 09 - COUSCOUSSIER ADAPTABLE A LA MARMITE 340Litres

Marque: SOPRANO, THIRODE OU SIMILAIRE.
Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.
Virole en tôle d'acier inoxydable de 20/10 d'épaisseur dotée de deux poignées de levage escamotables et muni aussi d'un dispositif d'étanchéité.
Fond en tôle d'acier inoxydable de 25/10 d'épaisseur perforée.

Prix N° : 10- CANIVEAU

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.
Cuvette formant bac en acier inoxydable, épaisseur 15/10 comprenant des pattes à scellement et siphon en acier inoxydable.
3 grilles en Tôle inox de 30/10 d'épaisseur avec maillé de 20x20mm et profilé en U de 30x30x30 sur toute la périphérie de la grille.
Dimensions : 1200x400x90

Prix N° : 11- CANIVEAU

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.
Cuvette formant bac en acier inoxydable, épaisseur 15/10 comprenant des pattes à scellement et siphon en acier inoxydable.
2 grilles en Tôle inox de 30/10 d'épaisseur avec maillé de 20x20mm et profilé en U de 30x30x30 sur toute la périphérie de la grille.
Dimensions : 800x400x90

Prix N° : 12- PLACARD A ROBINETTERIE :

Marque: SOPRANO, SILKOOU SIMILAIRE.
Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.

Structure autoportante en acier inoxydable.
Dessus en acier inoxydable de 15/10d'épaisseur.
Insonorisation par traverses en acier inoxydable siliconées.
Habillage sur 2 cotés en acier inoxydable face arrière et fond sont libres permettant le passage de la tuyauterie.
Plaque galvanisée de 20/10ème d'épaisseur servant comme support des détentes secondaires gaz comprenant : détendeurs et vannes d'arrêt Gaz.
2 Portes ouvertes à la française en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur.
Piètements en tube d'acier inoxydable réglables de 150 à 200mm muni de platines.
Dimensions: 800x900x900

Prix n° 13: HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE A DOUBLE FLUX

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance18/10.
Construction en acier inoxydable AISI 304 brossé 2 faces grain 220 d'une épaisseur de 10/10e.
Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.
Tôle supérieure du plénum de soufflage (non visible) en acier inoxydable.
Gaine porte filtres placée sur la partie haute formant caisson de reprise d'air.
Purge bouchonnée en acier inoxydable, montée sur la gouttière pour évacuation directe des graisses.
10 Filtres à choc de 500x500x20mm en acier inoxydable avec poignées pour faciliter le démontage.
Système d'extraction avec un débit calculé suivant la hotte et un système de soufflement d'air neuf.
Dimensions : 5600x2400x650 mm.

Prix N° : 14- FOURNEAU SIMPLE SERVICE

Marque : SOPRANO, SILKO, ELECTROLUX ou similaire
Chauffage: Gaz
Construction entièrement en acier inoxydable.
Dessus en inox de 25/10 d'épaisseur avec bord relevé de 150mm formant mitre démontable.
Fourneau composé de 4 brûleurs (2 feux de 5kw ø 85et 2 feux de 6kwø 115), 4 grilles en fonte surélevées et2 récipients en acier inoxydable amovibles pour un nettoyage fréquent.
Four à gaz GN 2/1 équipé d'un robinet thermostatique pour le réglage de la température de 150°C à 300°C.
Puissance four 5,1kw.
Moufle intérieur du four en laine de roche protégée par tôle inoxydable équipée de gradins latéraux amovibles.
Porte du four à double paroi en tôle inoxydable calorifugé montée sur charnières automatiques stabilisées.
Chauffage du four est obtenu par brûleur en acier inoxydable micro perforé.
Piètement en tube d'acier inoxydable réglable de 150 à 200mm muni de platines.
Appareil livré avec :
1 Plaque pâtissière inoxydable GN 2/1
Dimensions : 800x900x900mm

Prix N° : 15 - RACCORDEMENT

15-1 - Détente secondaire

Alimentation de l'ensemble des appareils sera en tube cuivre recuit de diamètres appropries depuis la vanne d'arrêt laissée en attente directe à l'entrée du bâtiment.
Branchement de l'ensemble des équipements gaz comprendra :

- Vanne d'arrêt général.
- Détendeur (un par appareil) de type 37 mbar - 4kg.
- Vanne d'arrêt du type 812 (une par appareil).
- tuyauterie en cuivre recuit.

15-2 - Alimentation Eau Chaude et Eau Froide

Fourniture et pose de la tuyauterie en acier galvanisé ou en retube à partir de deux vannes en attente laissées par le lot plomberie.
Toute la tuyauterie sera enduite en deux couches de peinture de protection antirouille et une couche de peinture conventionnelle.
Toutes les traverses de parois se feront dans des fourreaux qui sortiront de Trois cm des planches finis.
Les fourreaux devront être protèges pour empêcher les transmissions sonores
L'ensemble sera exécuté conformément aux règles de l'art.

15-3 - Electricité

La fourniture et pose d'une armoire électrique étanche correspondante aux matériels posés.
L'armoire sera exécutée en tôle pliée avec deux couches de peinture anticorrosive et une couche de finition.
L'armoire sera fermée et comportera toutes les organes de coupure y compris Coup de poing et voyants de signalisation.
La mise à la terre des portes s'effectuera par des tresses métalliques.
Une protection en tête par disjoncteur différentiel de calibre approprie.
Contacteur de commande
Contacteurs avec relais thermique pour extracteurs.

15-4 - Alimentation électrique

Raccordement depuis le tableau électrique jusqu'aux différents appareils en câble RO2V, une ligne par appareil y compris tubage de scellement divers et protections appropriées suivant la puissance des appareils.

15-5 - Evacuation des eaux usées

Evacuation depuis les appareils de la cuisine jusqu'aux attentes laissées à proximité directe des appareils par d'autres soins.

15-6 - EQUIPEMENT FOSSE A GRAISSE

Aménagement de la boîte à graisse en équipements suivants :

2 portes en tôle noire striée de forte épaisseur.
2 paniers perforés pour récupération des graisses en tôle noire avec poignées de levage.
2 Tôles séparatrices verticales en tôle noire de 20/10 d'épaisseur.
L'ensemble sera galvanisé à chaud après fabrication.
Dimensions: 2000x1100x1500

DERNIERE PAGE

MARCHE N°……………………….

OBJET : la fourniture, l'installation et la mise en service de matériel de Cuisine, à la prison locale de Marrakech OUDAYA.

POUR UN MONTANT DE (en chiffres et en lettres) :…………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………
…………………………………………….

PRESENTE PAR :

A………………., LE :

LU ET ACCEPTE PAR :
(Le fournisseur)

LE MAITRE D'OUVRAGE :

A…………..., LE :

A RABAT, LE :

VISE PAR :

APPROUVE PAR :

A…………….., LE :

A………...., LE :

****